

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T., Neswati, Asben A. 2018a. Pemetaan Proses Pengolahan Gambir Sumatra Barat: Peningkatan Kualitas Serta Produktivitas Catechin Sebagai Antioksidan Berbasis Tanaman Uncaria gambir Roxb. Laporan Akhir Penelitian Percepatan ke Guru Besar.
- Anggraini, T., Neswati, Asben A. 2018b. Mangampo: A Traditional Method From West Sumatra to Extract Gambir from Uncaria gambir. Pakistan Journal of Nutrition. 18(2). 146- 152.
- Anggraini, T., Neswati, Asben A. 2018c. Book of Gambir : Pengolahan, Komponen dan Manfaat. Penerbit Rumah Kayu. Padang.
- Anjarsari I.R.D. 2016. Katekin Teh Indonesia : Prospek dan Manfaatnya. Jurnal Kultivasi Vol. 15(2):99-106
- Aprialis. 2019. Pengaruh Perbandingan Minyak Kelapa dan Stearin Kelapa Sawit yang Ditambahkan Sari Wortel Terhadap Karakteristik Margarin yang Dihasilkan. [*Skripsi*]. FATETA UNAND. Padang
- Ayyildiz , S. S., Karadeniz, B., Sagcanb, N., Bahar, B., Abdullah, A., dan Alasalvar, C. 2018. Optimizing The Extraction Parameters of Epigallocatechin Gallate Using Conventional Hot Water and Ultrasound Assisted Methods from Green Tea. Food and Bioproducts Processing. 37-44
- Bernatoniene, J., dan Kopustinskiene, D.M. 2018. The Role of Catechins in Cellular Responses to Oxidative Stress. Molecules (23): 965-11
- Chougui, N., N. Dejeroud, N., Naraoui, F., dan Hadjal, S. 2015. Physicochemical properties and storage stability of margarine containing Opuntia ficus-indica peel extract as antioxidant. Food Chemistry. 173: 328-390
- Chrysam, M. M. 1996. Margarine and preads. In : Bailey's Industrial Oil and Fat Products : Vol3. Product and Application Technology. Y. H. Hui (Ed). John Willey dan Sons, Inc. New York.
- Dhalimi, A. 2006. Permasalahan Gambir (Uncaria gambir L.) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya. Perspektif 5(1):46-59
- Ding, M., dan Zou, J. 2012. Rapid micropreparation procedure for the gas chromatographic–mass spectrometric determination of BHT, BHA and TBHQ in edible oils. Food Chemistry, 131(3), 1051–1055
- Edyan, S. 2018. Pengaruh Penambahan Lilin Lebah Terhadap Karakteristik Margarin yang Dibuat dari Stearin dan Minyak Kelapa Murni. [*Skripsi*]. FATETA UNAND. Padang

- Ferdinal, N. 2011. Pemurnian Catechin dari Gambir Koto Panjang, Pesisir Selatan. *Jurnal Riset Kimia* 5(1)
- Gumbira-Sa'id E. 2009. Review of agroindustrial strategic studies, researches and development in Indonesia: the case of oil palm, cacao and gambir. *J Tek Ind Pert.* 19 (1): 45-55
- Hasibuan, H. A. 2012. Kajian Mutu Dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia Serta Produk Fraksinasinya. *Jurnal Standarisasi.* 14(1):13-21
- Hasibuan, H. A., dan Siahaan, D. 2013. Penentuan Bilangan Iod dan Titik Leleh Berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit (Uji Banding terhadap Metode Standar AOCS). *Jurnal Standardisasi.* 15(1): 47-57
- Hasibuan, H. A., dan Hardika, A. P. 2015. Formulasi Dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech.* 35(4): 377-386
- Isnawati A., Raini M., Sampurno D. W., Mutiatikum D., Widowati L., Gitawati R. 2012. Karakteristik Tiga Jenis Ekstrak Gambier (*Uncaria Gambier* Roxb) dari Sumatera Utara. *Buletin Kesehatan.* 40:4. 201-208.
- Jatmika, A. 1996. Sifat Fisikokimia Margarin Meja. *Warta Riset Penelitian Kelapa Sawit* 4 (1):39-46
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.* Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta. 327 hal.
- Kondo, K., Kurihara, M., Fukuhara, K. 2001. Mechanism of Antioxidant Effect of Catechins. *Methods in Enzymology* (335): 203-217
- Lai, O.M., Chong, C.L., dan Ghazali, H.M. 1998. Effect of enzymatic transesterification on melting points of palm stearin-sunflower oil mixtures. *Journal of the American Oil Chemists' Society.* 75(7):881-886
- Lan-Sook, L., Namhyouck, L., Young, H. K., Chang-Ho, L., Sang Pil, H., Yeo-Won J., dan Young-Eon, K. 2013. Optimization of Ultrasonic Extraction of Phenolic Antioxidants from Green Tea Using Response Surface Methodology. *Molecules Journal.* 18:13530-13545
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats.* Chapman and Hall. New York.
- Marlinda. 2018. Identifikasi Kadar Katekin Pada Gambir (*Uncaria Gambier* Roxb). *Jurnal Optimalisasi* 4(1):47-53
- Molyneux, Philip. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Techno.* 26(2): 211-219

- Muchtar, H., Yeni, G., Hermianti, W., Diza, Y.H. 2010. Pembuatan konsentrat polifenol gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai bahan antioksidan pangan. *J. Ris. Ind.* 4, 71–82.
- Putra, N., Rawi, S., Amin, M., Kusriani, E., Kosasih, E. A., dan Indra Mahlia, T. M. 2019. Preparation of beeswax/multi-walled carbon nanotubes as novel shape-stable nanocomposite phase-change material for thermal energy storage. *Journal of Energy Storage*, 21, 32–39.
- Rahmat, H. 2009. *Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11374> [15 April 2017]
- Rauf, R., Santoso U., dan Suparmo. 2010. Aktivitas Penangkapan Radikal Dpph Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Agritech*. 30(1):1-5
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas National Public Health Journal* 2(4):154-160
- Satriari, P. R., Vedawati, P. P. K., Primantara, M., Warditiani, N. K., Gelgel, W., Susanti, N. M. P. 2017. Potensi Penangkapan Radikal Bebas DPPH dari Ekstrak Mengkudu (*Morinda citrifolia* L), Kelor (*Moringa oleifera*) dan Kedondong Hutan (*Spondias pinnata* (L.f) kurz). *Jurnal Farmasi Udayana*. 6(1): 43-46
- Sekarsari, S., Widarta, I.W.R., dan Jambe, A.A.G.N.A. 2019. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Dengan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(3):267-277
- Sholihah, M., Ahmad, U., dan Budiastra, I. W. 2017. Aplikasi Gelombang Ultrasonik untuk Meningkatkan Rendemen Ekstraksi dan Efektivitas Antioksi dan Kulit Manggis . *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 5(2): 161-168
- Soh, M. D, Wigyanto, A.F Mulyadi. 2014. Studi Pembuatan Produk Margarin Tamarilo (*cyphomandra betaucea*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Mentega Putih dan Gliserin). [Tesis]. Malang. Universitas Brawijaya.
- Sonwai, S., dan Luangsasipong, V. 2013. Production of Zero-trans Margarine from Blends of 532 Virgin Coconut Oil, Palm Stearin and Palm Oil. *Food Sciences Technology Research*, 19 (3), 533 425–437.
- Soubra, L., Sarkis, D., Hilan, C., dan Verger, P. (2007). Dietary exposure of children and teenagers to benzoates, sulphites, butylhydroxyanisole (BHA) and butylhydroxytoluene (BHT) in Beirut (Lebanon). *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 47(1), 68–77
- Tan, A. S. L. 2011. An Approach to Building The Case for Nutrition Policies to Limit Trans-Fat Intake – A Singapore Case Study. *Health Policy Journal*. 100:264-272

- Yeni, G., Syamsu, K., Suparno, O., Mardiyati, E., dan Muchtar, H. 2014. Repeated Extraction Process of Raw Gambiers (*Uncaria gambier Robx.*) for the Catechin Production as an Antioxidant. *International Journal of Applied Engineering Research*. 9(24): 24565-24578
- Yeni, G., Syamsu, K., Mardiyati, E., dan Muchtar, H. 2017. Penentuan Teknologi Proses Pembuatan Gambir Murni dan Katekin Terstandar dari Gambir Asalan. *Jurnal Litbang Industri*. 7(1): 1-10
- Yuliantari, N.W.A., Widarta, I.W.R., dan Permana, I.D.G.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Scientific Journal of Food Technology*. 4(1):35-42
- Wassell, P. dan Young, N.W.G 2007. Food application of trans fatty acid substitutes (Review). 545 *International Journal of Food Sciences and Technology*, 42, 503-517.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yamoneka, J., Malumba, P., Lognay, G., Blecker, C., dan Danthine, S. 2018. *Irvingia gabonensis* seed fat as hard stock to formulate blends for trans free margarines. *LWT*. doi:10.1016/j.lwt.2018.11.053

